



SCHEDA TECNICA VINO ROSATO L'ANTIDOTO 2022 VALFIERI

INFORMAZIONI GENERALI

DENOMINAZIONE:	Vino Rosato
NOME COMMERCIALE:	L'Antidoto
CRU/VIGNA:	
ANNATA:	2022
UVA:	65% Barbera 35% Nebbiolo
COMUNE DI UBICAZIONE DEL VIGNETO:	Costigliole d'Asti per la Barbera; Neive, Barbaresco e Serralunga d'Alba per il Nebbiolo
SUPERFICIE:	2 HA
ESPOSIZIONE:	Ovest, Sud-Ovest, Sud-Est
ALTITUDINE:	dai 220 m ai 260 m
SUOLO:	franco argilloso, calcareo

GESTIONE DEL VIGNETO

AGRICOLTURA:	SQNPI
METODO DI ALLEVAMENTO	Controspalliera con potatura Guyot
CEPPI PER ETTARO:	5000 ceppi/HA
RESA PER ETTARO:	70 q.li/HA

VINIFICAZIONE

VASO VINARIO FERMENTAZIONE ALCOLICA:	Vasca in acciaio inox da 50hl
MACERAZIONE:	1 ora sulle bucce, successivamente il mosto viene separato per 'Saignée'
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:	26°C
FERMENTAZIONE MALO-LATTICA:	Non svolta

AFFINAMENTO

PRIMI 6 MESI:	Vasca in acciaio inox
PERIODO DI RIPOSO IN BOTTIGLIA:	2 mesi

STILE DEI VINI

ampiezza aromatica, complessità, eleganza, immediatezza. Leggero residuo zuccherino (4 g/L)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore buccia di cipolla, al naso presenta aromi di pesca, fragola e zucchero filato; al palato si presenta corposo, sapido e con una piacevole freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

aperitivi, piatti a base di verdure e pesce, carni bianche

DATI ANALITICI

ALCOL: 13,5%	pH: 3,17
ACIDITÀ TOTALE: 5,76 g/L	

BOTTIGLIE PRODOTTE 6500

